

San Silvestro in cantina

Antipasti

- Antipasto San Silvestro accompagnato da piada calda (prosciutto crudo di Sauris e speck di Sauris con bufala campana) € 15.00
- Antipasto Bologna (affettato di mortadella e mousse di mortadella su crostino caldo) € 12.00
- Involtino di speck di Sauris cotto al forno con mela e brie € 11.00
- Insalatona San Silvestro accompagnata da piada calda fatta in casa (con verdure di stagione, prosciutto crudo di Sauris e nodini di mozzarella vaccina) € 14.00
- Affettato di Culatello accompagnato da piada calda fatta in casa con scaglie di parmigiano 24 mesi e aceto balsamico di Modena € 20.00

Primi Piatti - i Classici

- Tortellini in brodo di cappone € 14.00
- Tagliatelle al ragù Bolognese € 12.00
- Gramigna alla salsiccia € 11.00
- Balanzone di ricotta e mortadella con burro e salvia € 15.00

Primi Piatti - Specialità

- Caserecce al torchio con melanzane, pomodorini, basilico e ricotta salata € 11.00
- Triangoli di pasta fresca con ricotta e patate saltati con guanciale e rosmarino € 12.00
- Tagliolini verdi fatti in casa con guanciale, pomodorini e formaggio di fossa € 12.00
- Tagliolini al Culatello € 17.00

Secondi Piatti

- Cotoletta di vitello alla Petroniana (pr. crudo, panna e parmigiano) € 15.00
- Tagliata di Fassona con sale profumato al rosmarino € 17.00
- Filetto di Fassona San Silvestro con lardo di Sauris e brie fuso cotto alla griglia € 22.00
- Petto di Faraona cotto sottovuoto a bassa temperatura con sale profumato alla vaniglia e vinagrette di ceci fermentati € 15.00

Contorni

- Patate San Silvestro € 4.00
- Verdure grigliate € 4.00
- Spinaci freschi saltati € 4.00
- Insalatina mista € 4.00

Dessert

- Sfera di cioccolato fondente con mousse al pistacchio € 6.00
- Torta di riso € 6.00
- Cheesecake con mirtilli freschi € 6.00
- Profiterole fatto in casa € 6.00
- Pinza bolognese € 6.00
- Creme brulee € 6.00
- Tagliata di frutta di stagione € 6.00
- Tortino al cioccolato caldo e crema al mascarpone € 6.00

Appetizers

- San Silvestro's appetizer (accompanied by homemade hot piadina sliced Sauris ham and Sauris speck with campana's buffalo) € 15.00
- Bologna's appetizers (sliced mortadella and mortadella mousse on hot crouton) € 12.00
- Sauris speck roast baked in the oven with apple and brie cheese € 11.00
- Salad accompanied by homemade hot piadina (with seasonal vegetables, Sauris ham and mozzarella cheese) € 14.00
- Sliced of Culatello accompanied by homemade hot piadina (with parmesan 24 months and balsamic vinegar of Modena) € 20.00

First Dishes, the Classics

- Tortellino in cappone's broth € 14.00
- Tagliatelle with ragù Bolognese € 12.00
- Gramigna pasta with sausages € 11.00
- Tortellone made of spinach (with mortadella and ricotta cooked in butter and sage) € 15.00

First Dishes - Specialty

- Caserecce pasta "to the press" with golden aubergines, cherry tomatoes, basil and salted ricotta cheese € 11.00
- Triangles of fresh pasta filled with ricotta cheese and potatoes sauteed in the pan, with pork cheek and rosemary € 12.00
- Green tagliolino pasta with pork cheek, cherry tomatoes and fossa's cheese € 12.00
- Tagliolino pasta with Culatello € 17.00

Second Dishes

- Petroniana's veal cutlet (ham, parmesan cheese and cream) € 15.00
- Sliced Fassona's meat with salt flavored with rosemary € 17.00
- San Silvestro Fassona fillet steak with Sauris pork and grilled brie cheese € 22.00
- Guinea fowl with vanilla flavored salt cooked under vacuum at low temperature € 15.00

Side Dishes

- San Silvestro's potatoes € 4.00
- Grilled vegetables € 4.00
- Fresh sauteed spinach € 4.00
- Mixed salad € 4.00

Desserts

- Dark chocolate sphere with pistachio mousse € 6.00
- Rice cake € 6.00
- Cheesecake with fresh blueberries € 6.00
- Homemade profiterole € 6.00
- Pinza bolognese € 6.00
- Creme brulee € 6.00
- Seasonal fruit salad € 6.00
- Hot chocolate cake with mascarpone's cream € 6.00

MENU STAGIONALE - SEASONAL MENU

Antipasti - Appetizers

- Battuta di Fassona con olio Evo e sale di Cervia (Fassona's tartare with extra virgin olive oil and Cervia salt) € 15.00
- Carpaccio di Fassona in salamoia con verdure di stagione (Pickled Fassona's carpaccio homemade with seasonal vegetables) € 16.00
- Flan di pecorino su crema di fave e marmellata di sedano e peperoncino (Flan of pecorino cheese on fava bean cream, celery jam and chili) € 15.00
- Gamberoni impanati croccanti con salsa guacamole (Crispy breaded prawns with guacamole sauce) € 22.00
- Tartare di tonno con cipolla di Tropea e pomodorini (Tuna tartare with Tropea onion and cherry tomatoes) € 20.00

Primi Piatti - First Dishes

- Spaghetto fresco al torchio "made in Italy" (salsa di pomodoro e basilico) (Spaghetti homemade "made in Italy" (tomato sauce and basil)) € 12.00
- Insalatina di quinoa con verdure di stagione e menta (VEG) (Quinoa salad with seasonal vegetables and mint) € 13.00
- Chitarrona con vongole veraci (Chitarrona pasta with veracious clams) € 18.00
- Linguine con bisque di gamberi, mazzancolle e rucola fresca (Linguine pasta with Shrimp bisque, prawns and fresh rocket) € 18.00

Secondi Piatti - Second Dishes

- Suprema di pollo ruspante marinato alla paprika (Chicken marinated with paprika) € 12.00
- Petto d'anatra con pesto al basilico e restrizione di lamponi (Duck breast on basil pesto and raspberry restriction) € 20.00
- Anelli di calamaro con panatura croccante al mais (Squid rings with crispy corn breading) € 18.00
- Bacalà in crosta di pistacchio e crema di carote (Cod in pistachio crust and carrots cream) € 20.00